Panasonic

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ　品番 SR-HX105　SR-HB105
1.8Lタイプ　品番 SR-HX185　SR-HB185

取扱説明書のイラストは
SR-HX105を使っています

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」（2〜3ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

もくじ

● 確認とご注意

安全上のご注意 …… 2
使用上のお願い …… 4
各部の名前／付属品 …… 5

● 毎日の使い方

ごはんを炊く（すぐ炊きたいとき） …… 6
お米やコースの使い分け …… 8
お米やコースを変更する …… 10
保温する …… 11
　●保温／再加熱
予約する …… 12
　●現在時刻が合っていないとき
電気代表示について …… 13
使い方に合わせて設定を変更する …… 14
　●終了音を消したい
　●電気代表示（自動）をやめたい
ごはんレシピ
　●五目ごはん／赤飯 …… 15
　●手巻きずし／茶がゆ …… 16
　●大豆とひじきの混ぜごはん …… 17
　●雑穀米サラダ …… 17

● お手入れ

お手入れ …… 18
　●初めて使うとき & 使うたびに
　●定期的に　●気になるときに

● 必要なとき

故障かな？ …… 20
こんな表示が出たら …… 21
こんなときは …… 22
保証とアフターサービス …… 26
仕様 …… 27

安全上のご注意　必ずお守りください

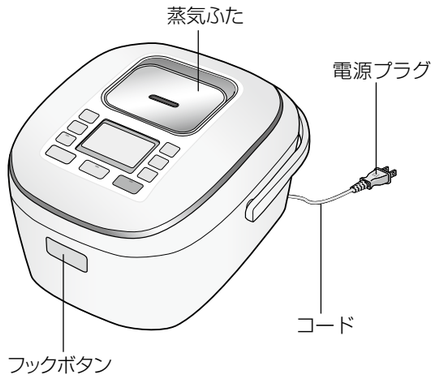
人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠ してはいけない内容です。	❗ 実行しなければならない内容です。



火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために…

⚠警告

■電源プラグやコードは

⃠ 次のことをしない

- **電源プラグ・コードを傷めない**（破損し、火災･感電の原因）
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む　など
- **傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは使わない**（感電、ショートによる発火の原因）
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**（感電・けがの原因）

❗ 次のことを守る

- **定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う**（他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
  ･延長コードも定格15A以上のものを単独使用する。
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**（発煙・発火・感電の原因）
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**（ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

❗ 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く（発煙・発火・感電のおそれ）

＜異常・故障例＞
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

■使用中や使用後しばらくは

⃠ 蒸気口に顔や手を近づけない（やけどの原因）

特に乳幼児には充分ご注意ください。

■本体は

⃠ 次のことをしない

- **分解・修理・改造をしない**（火災・感電・けがの原因）
  ➡修理は販売店にご相談ください。
- **取扱説明書に記載した用途以外には使わない**（火災・感電の原因）
- **取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**（やけど･けが･感電の原因）

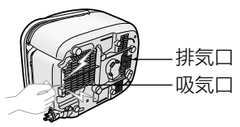
- **本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない**（感電、ショートによる発火の原因）

⃠ 次のこともしない

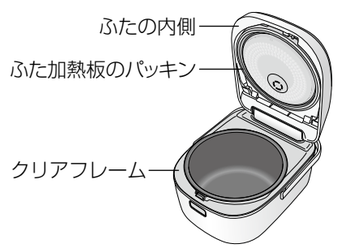
- **ふた加熱板の穴を塞ぐおそれのある物は、内釜に入れない**
  （蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因）

＜禁止する調理例＞
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する調理

- **本体底の吸排気口やすき間に異物（特にピンや針金などの金属物）を入れない**
  （感電、異常動作によるけがの原因）



- **本体内面にごはん粒など異物が付いたまま使わない**
  （蒸気が漏れ、やけどやけがの原因）
  特に、ふたの内側やふた加熱板のパッキン、クリアフレーム



⚠注意

■使用中や使用後しばらくは

⃠ 高温部に触れない（やけどの原因）
- 蒸気ふた・ふた加熱板・内釜近くの金属部分。（クリアフレームなど）

➡熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。

➡お手入れは、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う。

■電源プラグやコードは

⃠ 次のことをしない

- **コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**（感電、ショートによる発火の原因）
  ➡スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器を使う。

❗ 次のことを守る

- **コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ**（感電、けが、ショートによる発火の原因）
- **使用時以外はコンセントから抜く**（けが、やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）

⃠ こんな場所で使わない

- **水のかかる所や火気の近くで使わない**（感電・漏電・火災の原因）
- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない**（やけど・けが・火災の原因）
- **壁や家具の近くで使わない**（変色・変形・破損の原因）
  ➡ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲のものに当たらない位置で使う。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出して使うなど。
- **アルミシートや電気カーペットの上で使わない**（アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因）

⃠ 次のこともしない

- **専用の内釜以外は絶対に使わない**（過熱や異常動作によるやけどやけがの原因）
- **持ち運ぶときはフックボタンに触れない**（ふたが開き、やけどの原因）

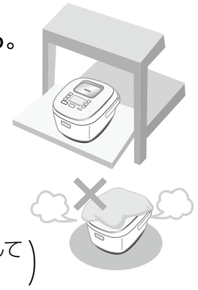
❗ 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師とよくご相談ください
- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のお願い

末長くお使いいただくために、次のことをお守りください。

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれ）
●炊飯器に水やお米を入れると、
1.0Lタイプは、約7kg
1.8Lタイプは、約10kg
になります。



■使用中は、本体上面を塞がない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたやボタンが変形して操作できなくなる原因）

■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因）

■本体底面（吸排気口）を塞ぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。
（本体内に熱がこもり、故障の原因）

■本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。(P.19)

■ごはん粒など異物や汚れが付いたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けない原因）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因）
●ICカード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりする原因）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因）

■IHクッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因）

内釜について

内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）の保証期間は、本体お買い上げ日から３年間です。
ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」となります。

■炊飯器以外では使わない。
×
●ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなどで使用しない。

■かたいものに当てたりしない。
×
（外面に傷が付いたり変形したりする原因）

■内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

準備のとき

×
●泡立て器などで洗米しない。

●金属製のざるなどを当てない。

炊き上がったとき

×
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

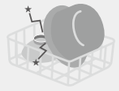
お手入れのとき (P.18～19)

×
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない・投げ込まない）

●調味料を使った場合は、内釜に調理物を入れたままにしない。
➡ 炊込みごはんなどをしたときは、早めに内釜から取り出して洗う。

●食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。

●洗ったあと乾かすときは食器の上に伏せたりしない。



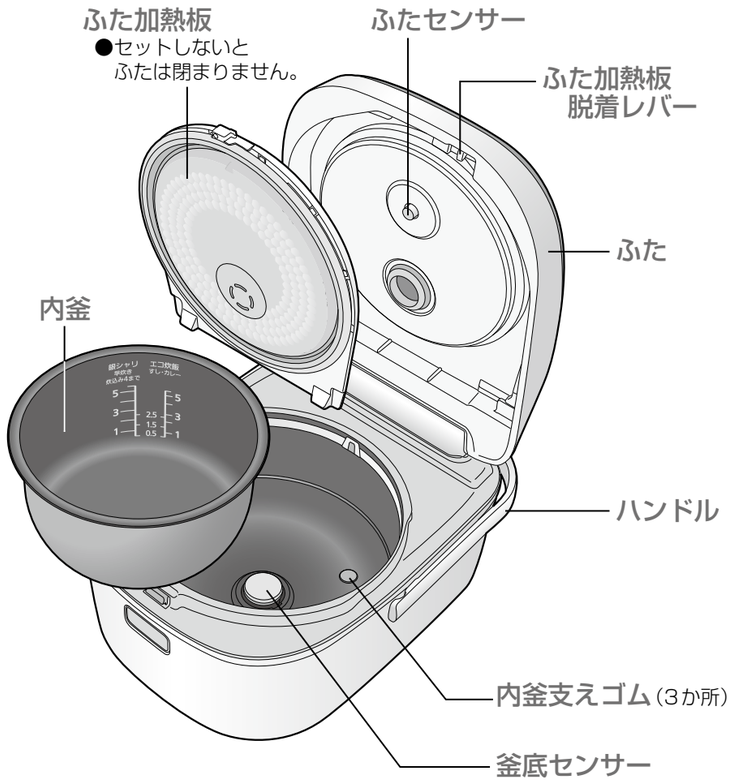
●磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
➡ やわらかいスポンジで洗う。

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕●浅い傷・小さな凹凸がある　●釜底の銅メッキが摩耗してきた（使用頻度により発生）
●銅メッキが緑色にさびたり、熱により黒く変色したりしている→緑色にさびたときは、酢で軽く拭き取り水洗いする。
〔内面〕●内面被膜が剥がれた
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。（裏表紙）

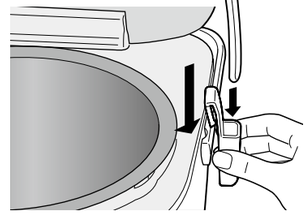
各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。(P.18～19)

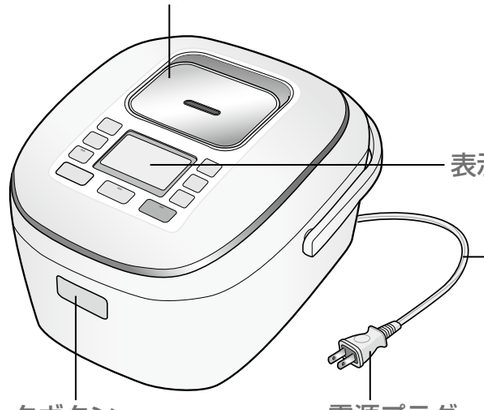


付属品

しゃもじホルダーの取り付け方
しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに取り付け、しゃもじを入れる。



●左右どちらでも取り付けられます。



コード
●コードは、赤テープが見えるまで引き出せます。
●戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを引く。
（勢いよく引くと、破損の原因）

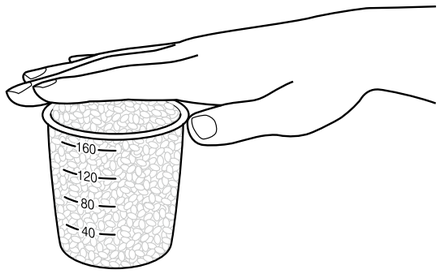
●押すとふたが開きます。
●表面の保護用フィルムが剥がれてきたときは、剥がしてお使いください。

お知らせ

●目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消／切」ボタンには、凸部（「●」「▬」）があります。
●ボタン操作時の基準点（例：「コース選択」ボタンは「エコ炊飯」）を分りやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

ごはんを炊く　すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する



1 お米をはかる

●付属の計量カップすりきりではかる。
（約180mL／合）

2 お米を洗う

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、
水はすぐに捨てる。

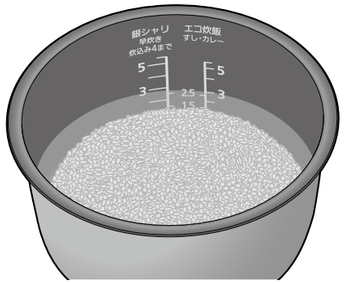
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回
入れ換えながら洗う。
（水は少し白いくらいでよい）

③洗ったお米を内釜に入れる。（内釜でも洗えます）

●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

お願い

●ざるに上げたまま放置しないでください。
（お米にひびが入って、べたつきやこげの原因）



3 水加減する

●水は、炊きたい「お米」や「コース」の目盛り（水位線）に
合わせる。（P.8）
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

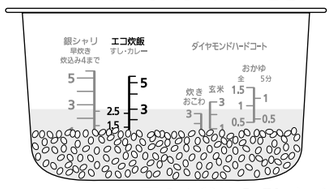
●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、加減するときは水位線を基準に
「エコ炊飯」コースは1～3mm程度、
その他のコースは1～2mm程度を目安に調整する。
（増やしすぎるとうまく炊けないことがあります）

・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、
やわらかめがお好みの場合は多めに

●お米は、平らにならす。

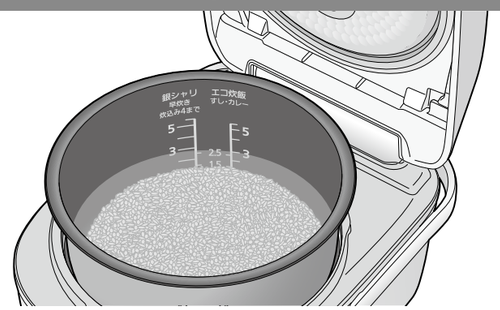
●お米の浸水は不要です。
（「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水）

（「エコ炊飯」で3カップ炊くとき）



図の内釜は1.0Lタイプです

セットする



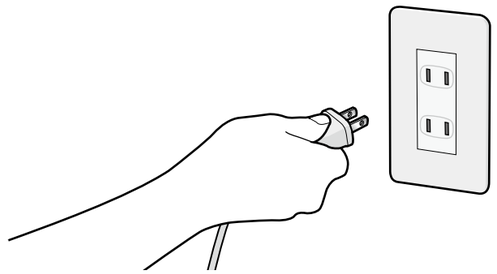
4 内釜を水平にセットする
（傾いていないことを確認する）

●内釜の周囲の水分などは、拭き取っておく。

5 ふたを閉める

●ふた加熱板と蒸気ふたがセットされていることを
確認する。（P.18～19）

炊く



6 電源プラグを差す

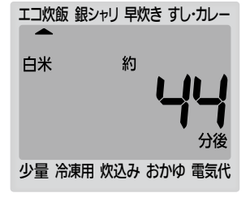
7 「お米」と「コース」を確認し、炊飯を始める

お買い上げ時は、お米は「白米」、
コースは「エコ炊飯」に設定されています。
変更するときは、（P.10）

炊 飯 を押す

↓

炊飯開始



●炊き上がってブザーが鳴ったら、
蒸らしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。
（余分な水分を逃がすため）

おいしさの3か条

水とお米は正しくはかる

計量米びつではかると、
誤差が出ることがあります。

お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れて
べたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水が
おすすめです。

●pHの高い（9より高い）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。

●硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも気をつけて！

●精米日の新しいお米を選ぶ
●お米は開封したら早めに食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

お米やコースの使い分け

	お米選択	コース選択	水位線	炊飯時間（目安）
標準の炊き方（時間と電力量に配慮）	白米 無洗米	**エコ炊飯** お買い上げ時の設定です。	エコ炊飯	44分
おいしさにこだわりたい	白米 無洗米	**銀シャリ** ふつう　かため　やわらか	銀シャリ	ふつう / やわらか 56分 かため 52分
早く炊く	白米 無洗米	**早炊き** ややかために炊き上がります。 あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。	早炊き	26～37分
すしめしやカレー用のごはんを炊く	白米 無洗米	**すし・カレー**	すし・カレー	47分
少しだけ炊く	白米 無洗米	**少量** 1.0Lタイプ（0.5～1.5カップ） 1.8Lタイプ（1～2.5カップ）	銀シャリ	55分
冷凍用にまとめて炊く	白米 無洗米	**冷凍用**	銀シャリ	53分
炊込みごはんや炊きおこわを炊く	白米 無洗米	**炊込み**	銀シャリ もち米を使うときは炊きおこわ	48～55分 43～51分
おかゆを炊く	白米 無洗米	**おかゆ** 全がゆと水分の多い5分がゆが炊けます。	おかゆ（全または5分）	52～68分
玄米を炊く	玄米	**選べません** （玄米ごはんのみ炊くことができます。）	玄米	103～112分
雑穀米を炊く ※発芽玄米・分づき米・胚芽米を炊く	雑穀米	**選べません** （雑穀米ごはんのみ炊くことができます。）	銀シャリ（市販品の表示）お好みで調整	50～55分

●玄米は、白米や無洗米と混ぜて炊かないでください。（うまく炊けません）

●分づき米とは、玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。
約3割取り除くと3分づき米、約5割取り除くと5分づき米で、数字が大きくなるほど白米に近づきます。

●胚芽米とは、胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB_1やビタミンEを多く含みます。

エコ炊飯
お買い上げ時の設定

■炊飯時間と消費電力量に配慮してごはんを炊き上げます。

●ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
・炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
・次回炊飯するときは、水の量を増やす。（水位線より1～3mm程度が目安）
・あらかじめ水に浸してから（30分～2時間程度）、「炊飯」ボタンを1回押して炊飯する。

消費電力量の比較

●1.0Lタイプ（3カップ炊飯時）

	SR-HX105	SR-HB105
エコ炊飯	154 Wh	153 Wh
銀シャリ（ふつう）	210 Wh	218 Wh

●1.8Lタイプ（4カップ炊飯時）

	SR-HX185	SR-HB185
エコ炊飯	219 Wh	214 Wh
銀シャリ（ふつう）	279 Wh	277 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

銀シャリ

■時間をかけて、おいしさにこだわって炊き上げます。

●甘み・うまみを引き出します。
●かたさの選択ができます。
まずは、「ふつう」をお試しいただき、お好みに合わせて使い分けてください。

かたさの選択

「ふつう」　「かため」　「やわらか」

冷凍用

■冷凍して電子レンジで解凍しても、べたつきにくくほぐれやすいごはんに炊き上げます。

冷凍のしかた

①ごはんが温かいうちに、
お茶わん1杯分（約150ｇ）ずつラップの上に載せ、
つぶさないように平らに広げて包む。（厚み3cm程度）
②常温まで冷めたら冷凍庫に入れる。

冷凍のコツ

●ごはんは早めに冷凍する。
（長時間の保温など、時間がたつと炊きたての風味が低下するため）
●アルミ皿に載せて冷凍するとごはんの劣化を抑えることができます。
（急速に冷凍できるため）

解凍（あたため）のしかた

●お使いの電子レンジの取扱説明書に従ってください。
取扱説明書に記載がないときは、右の加熱時間の目安を参考に、出来具合を見ながら調節してください。

	加熱時間の目安
1個（約150g）	2～3分
2個（約300g）	4～5分

電子レンジ（600W）のとき

お米やコースを変更する

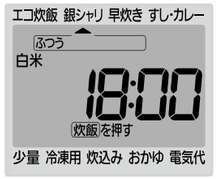
「銀シャリ」コースで炊く

1 お米選択 を押して「白米」か「無洗米」を選ぶ

点滅しているところが選択されています。

2 銀シャリ選択 を押す

「▲」が「銀シャリ」に移動します。

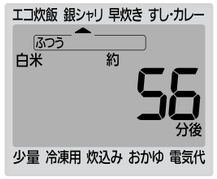


●かたさを変えたいときは
再度、銀シャリ選択 を押してかたさを選ぶ

3 炊飯を始める

点滅
炊 飯 を押す

炊飯開始

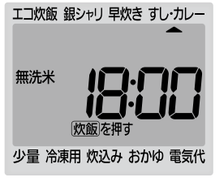


「お米」や「コース」を変更して炊く

1 お米選択 を押してお米の種類を選ぶ

点滅しているところが選択されています。

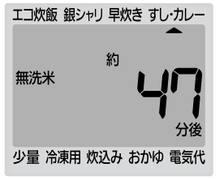
2 「白米」または「無洗米」のとき
コース選択 を押して「▲」を炊きたいコースに合わせる



3 炊飯を始める

点滅
炊 飯 を押す

炊飯開始

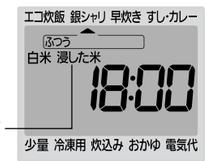


あらかじめお米を水に浸していたときは

本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。あらかじめ浸していたときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし、早く炊き上げることができます。(P.27)　また、浸していたお米を炊いたときのべたつきも抑えます。

1 「お米」と「コース」を確認する
●変更するときは、上記手順1・2で「お米」や「コース」を変えてください。

2 炊 飯 を2回続けて押す
(1回だけ押すと、やわらかめのごはんになります)



点灯

お願い
●13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)水に浸さないでください。(においの原因)

お知らせ
●「玄米」「炊込み」「おかゆ」には使えません。
●夏場30分以上、冬場1時間以上浸していたときにご使用ください。
●炊き上がりの約10分前になると炊き上がるまでの時間を表示します。

お願い
●炊き上がってブザーが鳴ったら、蒸らしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。(余分な水分を逃がすため)

お知らせ
●「白米」「無洗米」は記憶されます。(「エコ炊飯」「銀シャリ」はコースも記憶されます)
●「ふつう」「かため」「やわらか」「お手入れ」は選択したときに表示されます。
●炊飯時間は、炊飯開始直後に炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「玄米」「雑穀米」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」を選ぶと、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前になると炊き上がるまでの時間を表示します。

保温する

保温を切るときは 取消/切 を押すそのあと、電源プラグを抜く

●保温中に再加熱をするとき
●再度、保温するとき

保温(自動)

●炊き上がると自動的に保温になります。
(すぐにごはんをほぐしてください)

○	●エコ炊飯　●銀シャリ　●早炊き ●すし・カレー　●少量
	●冷凍用(P.9) 炊き上がり直後の風味や食感を損なわないよう、早めに冷凍することをおすすめします。
自動的に保温になりますが、おすすめできません	●炊込み ふた加熱板のさびや、食味低下の原因
	●おかゆ のり状になる原因
	●玄米　●雑穀米(発芽玄米・分づき米・胚芽米) 食味低下の原因

お願い
●24時間以上の保温はしないでください。
●高温多湿の地域にお住まいの方は
保温臭がしやすいため、「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。(P.24)
●保温中、においや露が多く付くのを防ぐために
ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしないでください。
●においの発生を防ぐために
しゃもじを入れたまま保温しないでください。
●露やにおいが気になるときは
「露が付く」「におう」(P.23)をご覧ください。

お知らせ
●保温の経過時間は、1時間単位で23時間まで表示します。(1時間未満は、「0」を表示)
●24時間を超えると、現在時刻を表示します。
●保温を切ると電気代を表示します。(P.13)

再加熱(手動)

●保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中のごはんをほぐす

2 点灯
保温 再加熱 を押す

再加熱開始　保温 再加熱 点滅(約5～7分間)

●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。
そのままお召し上がりいただけます。

お知らせ
●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき(ブザーが4回鳴る)
・保温中でないとき
●2回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

予約する

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

●点灯中に押すと、押している間、現在時刻が見れます

予約

●炊き上がり時刻は、2通り設定できます。（次に変更するまで記憶）
「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用など、よく使う時刻を記憶させると便利です。

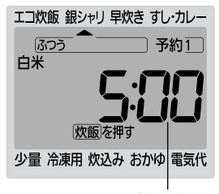
例：午前7時30分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順で合わせる。

2 「お米」と「コース」を確認する
●変更するときは
（P.10「お米」や「コース」を変更して炊く 手順1・2参照）

3 「予約1」または「予約2」を選ぶ

予約1・2 を押す

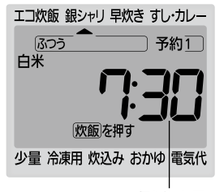


●押すたびに変わります。
予約1 ↔ 予約2

点滅する

4 炊き上がり時刻を合わせる

時 ― 進む（1時間単位）
分 ― 進む（10分単位）

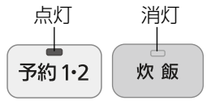


●押し続けると早送りできます。

点滅する

5 点滅
炊 飯 を1回押す

予約完了



現在時刻が合っていないとき

●時刻は24時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 時 または 分 を長押しする（1秒以上）

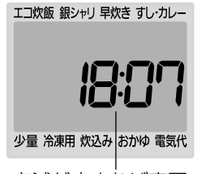
●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

点滅する

3 時刻を合わせる

時 ― 進む（1時間単位）
分 ― 進む（1分単位）

●押し続けると早送りできます。



点滅が止まれば完了

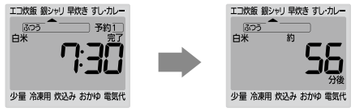
●炊飯・保温・予約中など、使用中は時刻設定できません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。（P.20）
●リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。
リチウム電池を交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。

お願い

●炊き上がってブザーが鳴ったら、蒸らしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

お知らせ

●「早炊き」「炊込み」は、予約できません。
発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
→やわらかいときは、水を少なめにしてください。
（水位線より1～2mm程度が目安）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。（P.27「予約可能時間」参照）



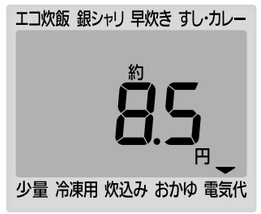
・「玄米」「雑穀米」「おかゆ」を選ぶと、現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前になると炊き上がるまでの時間を表示します。

電気代表示について

●操作をやり直すとき
●電気代表示を終わるとき

電気代を表示する（自動）

●保温を切ったあと、炊飯と保温にかかった電気代の合計を表示します。



●約10秒間表示したあと現在時刻を表示します

前回の電気代を見る（手動）

1 「電気代」を選ぶ

コース選択 を押して「▼」を「電気代」に合わせる

●押すごとに「▼」が移動します。

2 取消/切 を押す

電気代単価を変更したいとき

●お住まいの地域やご家庭の契約に合わせて変更してください。（お買い上げ時は、27円／kWhに設定）
契約内容や電気代単価は、電力会社から発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。
深夜電力の対応はしていません。

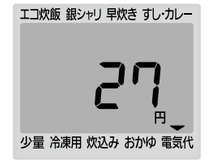
1 「電気代」を選ぶ

コース選択 を押して「▼」を「電気代」に合わせる

●押すごとに「▼」が移動します。

2 時 または 分 を長押しする（約5秒間）

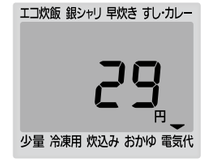
●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

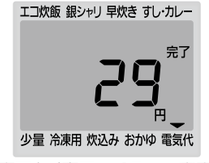


3 電気代単価を合わせる

時 ― 高くなる
分 ― 安くなる

●1円単位で、1～99円まで設定できます。





「完了」が表示されると設定完了

お知らせ
●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。

お知らせ

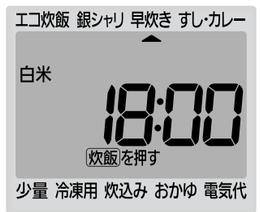
●電気代は目安です。
●お買い上げ時の電気代単価は、27円／kWhに設定しています。
変更するときは、「電気代単価を変更したいとき」（上記）の手順に従って変更してください。
●電気代は、炊飯器本体で記録した消費電力量と電気代単価を基に算出しています。
消費電力量は、お米や水の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって異なります。
●電気代が0.05円未満のときは、「約0.0円」と表示されます。
●電気代は、計量法で定められた算出法に基づいた数値ではないため、公的な取引に用いることはできません。
●炊飯の途中で「取消／切」ボタンを押したり、エラーが表示されたりしたときは電気代を自動で表示しません。
●「保温／再加熱」ボタンを押して保温を開始すると、そのときから「取消／切」ボタンを押すまでにかかった電気代を表示します。
ただし、保温経過時間は、炊飯終了後からの積算です。
●「お手入れ」の電気代は算出していません。
●電気代表示（自動）をやめたいときは（P.14）

使い方に合わせて設定を変更する

炊飯・再加熱・お手入れなどの 終了音を消したい

●「消す」設定をしても、ボタンの受付音は消えません。

1 コース選択 を押し「▲」を「白米」または「無洗米」の「早炊き」に合わせる

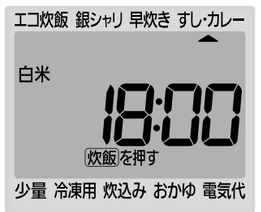


2 保温 再加熱 を長押しする（約５秒間）

電気代表示（自動）をやめたい

●保温を切ったときの電気代表示をやめる設定です。
設定しても電気代は算出しており、手動で見ることができます。

1 コース選択 を押し「▲」を「白米」または「無洗米」の「すし・カレー」に合わせる



2 保温 再加熱 を長押しする（約５秒間）

お知らせ
●設定終了後は現在時刻表示に戻ります。
●元に戻すときは、再度同じ操作で「On」にしてください。

ごはんレシピ

五目ごはん

【材料（６人分）】 1人分：309 kcal

白米		3カップ
具）	ごぼう・こんにゃく	各30g
	干ししいたけ	2枚
	油揚げ	½枚
	鶏肉（細切り）	50g
	にんじん（千切り）	50g
調味料）	薄口しょうゆ	大さじ１
	酒	大さじ１
	みりん	大さじ½
	塩	小さじ½
	即席だしの素	小さじ½

【作り方】

❶準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。

白米を洗い、調味料を入れ、水を**銀シャリ水位線：３**まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

❷「お米」と「コース」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米選択	白米または無洗米
コース選択	炊込み

▶ 炊 飯

❸仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

炊込み／炊きおこわをするときは

●水加減は、具を入れる前にする。
●具の量は、お米１カップ当たり75g以下にする。
（多すぎるとうまく炊けません）
●具は小さめに切り、お米の上にのせる。
（混ぜるとうまく炊けません）
●すぐに炊飯する。
（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

赤飯

【材料（６人分）】 1人分：295 kcal

もち米		3カップ
小豆		⅓カップ（50g）
小豆の煮汁（炊飯用に使う）		
飾り用）	ごま塩	適量

【作り方】

❶小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

❷炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、
30分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を
炊きおこわ水位線：３まで入れて平らにする。
足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

❸「お米」と「コース」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米選択	白米または無洗米
コース選択	炊込み

▶ 炊 飯

❹仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

炊きおこわの水加減について

●白米を混ぜて炊く場合は、
炊きおこわ水位線より少し多めに
してください。
（白米１カップ当たり、約60mLが目安）

ごはんレシピ

手巻きずし

【材料（4人分）】

白米 …… 3カップ
昆布 …… 5×5cm
焼きのり …… 適量
A.合わせ酢）酢 …… 90mL
砂糖 …… 大さじ2½
塩 …… 小さじ1½
具）まぐろ・いか・えび・サーモン・いくら・きゅうり・卵・たくあん・かいわれ菜・アボカドなど …… 適量

【作り方】

❶準備する

白米を洗い、水を**すし・カレー水位線：3**まで入れて平らにする。昆布をお米の上にのせる。

❷「お米」と「コース」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米選択	白米または無洗米
コース選択	すし・カレー

▶ 炊飯

❸すしめしを作る

Aを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

❹巻く

焼きのりに、すしめしとお好みの具をのせて巻く。

すしめしを作るときは

- ●味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。（すし酢は内釜で混ぜない）
- ●つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
- ●粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

茶がゆ

【材料（4人分）】 1人分：133 kcal

白米 …… 1カップ
濃いめのほうじ茶 …… 1100mL
調味料）塩 …… 少々
飾り用）お茶の葉 …… 適量

【作り方】

❶準備する

白米を洗い、冷ましたほうじ茶を**おかゆ（5分）水位線：1**まで入れて平らにする。

❷「お米」と「コース」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米選択	白米または無洗米
コース選択	おかゆ

▶ 炊飯

❸仕上げる

ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

おかゆを炊くときは

- ●全がゆと5分がゆの水位目盛りをお好みにより使い分ける。（5分がゆの方が水分が多いおかゆ）
- ●牛乳類は使用しない。（うまく炊けません）
- ●味付けは、炊き上がってからする。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
- ●具を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- ●ごはんからのおかゆはできません。
- ●玄米や発芽玄米は使用しない。（うまく炊けません）

大豆とひじきの混ぜごはん

【材料（6人分）】 1人分：260 kcal

玄米 …… 2½カップ
大豆（乾燥） …… ½カップ（65g）
具）芽ひじき（乾燥） …… 15g
油揚げ（細切り） …… 1枚
調味料）濃口しょうゆ …… 大さじ2
塩 …… 適量
油 …… 適量

【作り方】

❶準備する

玄米と大豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を**玄米水位線：3**まで入れて平らにする。

❷「お米」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米選択	玄米
コース選択	（選べません）

▶ 炊飯

❸具を準備する

芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油で炒め、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

❹仕上げる

ブザーが鳴ったら具を混ぜ、塩で味を調える。
（内釜で具を混ぜない）

玄米を炊くときは

- ●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
- ●水加減は、具を入れる前にする。
- ●具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- ●具は小さめに切り、お米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）**

雑穀米サラダ

【材料（4人分）】 1人分：285 kcal

白米 …… 1カップ
雑穀 …… 30g
具）生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ …… 各50g
サニーレタス …… 3枚
黒オリーブ …… 20g
ドレッシング）ワインビネガー（酢） …… 大さじ3
塩 …… 小さじ½
こしょう …… 少々
オリーブ油 …… 大さじ1
たまねぎ（みじん切り） …… 50g

【作り方】

❶準備する

白米を洗い、水を**銀シャリ水位線：1**まで入れて平らにする。白米の上に雑穀をのせる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

❷「お米」を設定し「炊飯」ボタンを押す

お米選択	雑穀米
コース選択	（選べません）

▶ 炊飯

❸ドレッシングを混ぜる

ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。
（内釜で混ぜない）

❹仕上げる

レタス以外の具を5mm程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

お手入れ

●**電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。**
●本体・ふた加熱板に付いているパッキンは外せません。無理に引っ張ったり、先のとがったもので突いたりしないでください。(変形する・剥がれる・破れる原因)
●洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

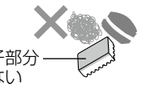
初めて使うとき＆使うたびに

●取り外してから、
やわらかいスポンジで洗う

●**炊込みごはんなど、調味料を使ったときは**
早めに洗う(においや腐敗・さびの原因)

■次の物は使わない

金属たわし/ナイロンたわし など



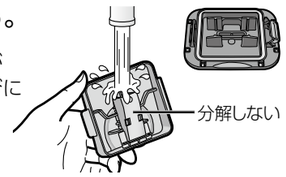
ベンジン/シンナー/磨き粉/漂白剤/除菌アルコール など

食器洗い乾燥機/食器乾燥器

蒸気ふた

取り外して水洗いする。

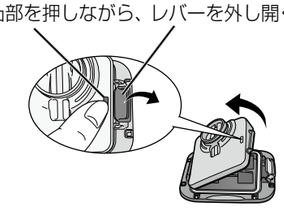
●蒸気ふた内は、露や汚れが残りやすいため、使うたびに必ず洗ってください。(においや腐敗の原因)



■取り外し方

①引き上げる。

②凸部を押しながら、レバーを外し開く。

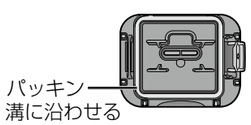


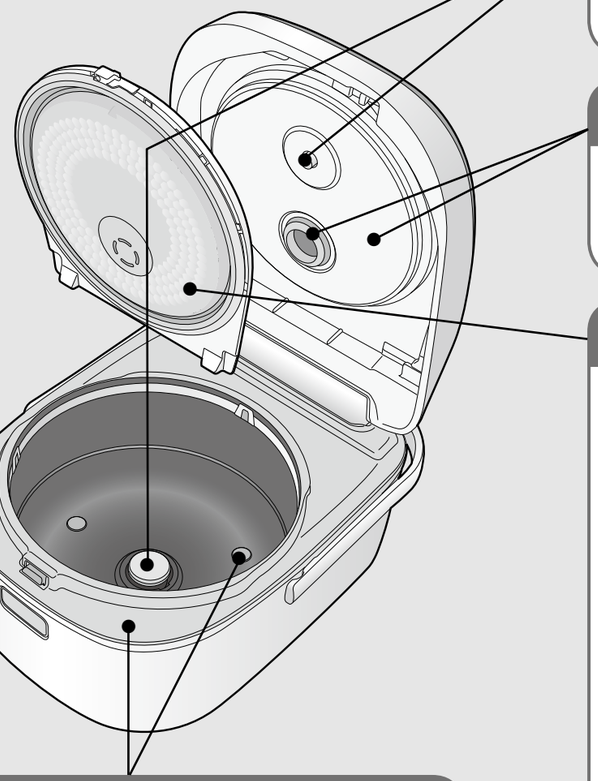
■取り付け方(取り外しと逆の手順で)

①軸を差し込み、レバーを「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
②ふたに押し込む。(浮いていないこと)

お願い

●パッキンは取り外さないでください。(蒸気が漏れる原因)
●パッキンが外れたときは確実に取り付けてください。





クリアフレーム・内釜支えゴム(3か所)

固く絞ったふきんで拭く。

お願い

●水などを流し込んで洗わないでください。

内釜(P.4)・しゃもじ

台所用中性洗剤で洗う。

お願い

●内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。(内面被膜が剥がれる原因)

ふたセンサー・釜底センサー

固く絞ったふきんで拭く。

●汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭いてください。

お知らせ

●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けません。

ふた内面・パッキン

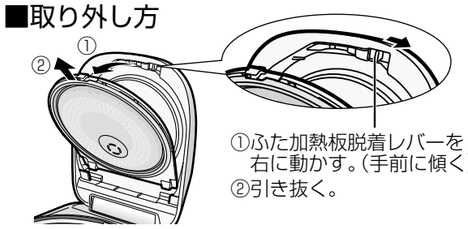
固く絞ったふきんで拭く。

●蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンを拭いてください。

ふた加熱板

取り外して台所用中性洗剤で洗う。

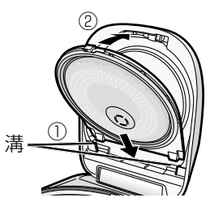
■取り外し方



①ふた加熱板脱着レバーを右に動かす。(手前に傾く)
②引き抜く。

■取り付け方

①溝に差し込む。(両側とも)
②ふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む。



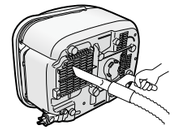
お願い

●調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、早めに洗ってください。
(においや腐敗、さびの原因)

定期的に

●月に1回程度を目安に確認し、汚れているときはお手入れを!

本体底面(吸排気口)は



掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

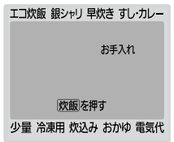
気になるときに

お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

準備 ①内釜に水を入れる
(1.0Lタイプは、銀シャリ水位線:3～4
1.8Lタイプは、銀シャリ水位線:6～8)
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

1 コース選択 を押して「お手入れ」を表示させる



2 点滅 炊 飯 を押す

お手入れ機能開始

3 約45分後、ブザーが鳴ったら 取消/切 を押す

●冷めてから、お湯を捨てる

お知らせ

●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
炊飯中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。(最長約45分) ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●内釜の水の量が多くないですか？ 水の量を増やすと、炊飯時間が長くなります。(最長約15分)	— — —
炊飯中	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキン、内釜の縁にごはんが付いたり、内釜をセットするときに傾いたりしていませんか? ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？ ●内釜が変形していませんか？ →変形したときは、購入できます(裏表紙) ●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキンを引っ張る、先のとがったもので突くなどすると、変形したり、剥がれたり、破れたりすることがあります。 →蒸気が漏れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。	— 19 — —
炊飯中／保温中	音がする	●「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音、「ブー」音…IH(電磁誘導加熱)の通電音です。保温中は周期的に聞こえることがあります。 ●「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。 ふたを開閉したときの ●「カタン」音…蒸気ふたに入っているボールが転がる音です。	— — — —
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？(24時間表示です) ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	12 27
予約	予約したのになかなか炊き始めない	●予約炊飯では炊き始めるまでに、お米を水に浸しているため、炊飯時の吸水時間を短くしています。その分、少し遅れて炊飯を開始します。(炊き上がりの約40分前になると炊飯を開始するコースもあります)	—
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？(24時間表示です) ●「炊飯」ボタンは押しましたか？ ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	12 12 27
その他	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ 炊飯・予約・保温中など、使用中はボタン操作ができません。 →「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
その他	「保温／再加熱」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？(ブザーが4回鳴ります) 50℃以下のときは、再加熱できません。	— —
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、抜くと現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。 予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →リチウム電池の交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口(P.26)へご依頼ください。	—
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH(電磁誘導加熱)方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！
U10	●内釜はセットされていますか？ →「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、専用の内釜をセットし、再度操作してください。
U12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？(P.4) →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●内釜の水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。 (次に炊飯するときは、水を少なめにしてください)
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。
U15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ・うまく炊けないことがあります。(保温の場合は、ごはんが乾燥します) ・ふきこぼれることがあります。 ・炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。
U25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.19) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？(P.4) →本体底の吸排気口を塞がない場所でお使いください。

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！
H□□	●電源プラグを抜き、再度差し込んでみる。 再度「H○○」が表示された場合は故障です。 →お買い上げの販売店に、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお知らせのうえ修理をご依頼ください。

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

やわらかい（べたつく）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●割れ米が多く混ざっていませんか？
●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
（1.0Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Lタイプ：1～2.5カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 水に浸したお米を炊くときに、「炊飯」ボタンを１回だけ押していませんか？
→水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを２回続けて押してください。（P.10　あらかじめお米を水に浸していたときは）
または「早炊き」コースで炊いてください。
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？（P.6 お米にひびが入ってべたつくことがあります）
- 「雑穀米」を使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、
分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。
→「白米」で炊いてください。
- かためのごはんがお好みですか？
・「銀シャリ（かため）」コースをお試しください。
・水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

かたい（芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●「エコ炊飯」「早炊き」コースで炊いていませんか？（P.8～9）

- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを続けて２回押していませんか？
（夏場は30分以上、冬場は１時間以上が目安）
- 夏場のお米を炊くときは、通常より水を増やしましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 無洗米、夏場のお米、分づき米、胚芽米は、ぱさついたりかたくなったりする傾向があります。
→やわらかめのごはんにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
・「銀シャリ（やわらか）」コースをお試しください。
・水を多めにしてください。（「エコ炊飯」コースは水位線より１～3mm程度、他のコースは水位線より１～2mm程度が目安）
・水に浸してから（30分～２時間程度）炊いてください。

→上記の対応をしても改善しないときは、「お好みに炊けないとき」（P.25）をお試しください。

こげる

●精米や洗米は、充分しましたか？
●ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？　無洗米を使うとこげやすくなります。
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
→「無洗米」で炊いてください。
●予約炊飯していませんか？（長時間水に浸していませんか？）

- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざるに上げたまま放置していませんか？（P.6 お米にひびが入ってこげることがあります）
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

→上記の対応をしても改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」（P.25）をお試しください。

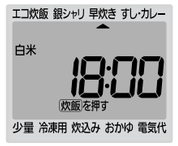
症　状	ここを確認！
露が付く	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？ **→気になるときは** 「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。（P.24）
におう 保温中のごはんがベチャベチャ・パラパラになる	●保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●使うたびにお手入れしていますか？ お手入れが不充分だと、ごはんの食味低下やにおいの原因になります。 汚れ（おねば）が残ったまま使い続けると、ごはんが傷む原因になります。 （ベチャベチャ・パラパラのごはん） **→気になるときは** ①念入りにお手入れしてください。（P.18～19）（特にふた加熱板のパッキン） ②「お手入れ機能」を使ってください。（P.19） **上記①②をしても、改善しないときは** 「保温中に露やにおいが気になるとき」の設定をしてください。（P.24）
黄ばむ	●24時間以上保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。 **→気になるときは** 「保温中に変色や乾燥が気になるとき」の設定をしてください。（P.24）
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたのパッキンやふた加熱板のパッキン、内釜の縁にごはんが付いたり、内釜が変形したり、内釜をセットするときに傾いたりしていませんか？ **→気になるときは** 「保温中に変色や乾燥が気になるとき」の設定をしてください。（P.24）
おかゆがのり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。
炊き上がったごはんの表面が凸凹になる	●炊飯前にお米を平らにならしていますか？ ●IH（電磁誘導加熱）の特長である強い火力によるものです。異常ではありません。 下記の場合は、凸凹になりやすくなります。 ●洗米が不充分なとき　●割れ米が多く混ざっているとき ●炊飯量が少ないとき　●夏場のお米を炊いたとき ●洗米時に強く洗いすぎてお米が割れたとき

こんなときは

- P.22～23の対応をしても症状が改善しないときなどは設定の変更ができます。
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。
  16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。(設定できていません)
  →始めからやり直してください。
- 設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保温中に 露やにおいが気になるとき

1 コース選択 を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 保温 再加熱 を押す
受付音(ピッ)はしません

予約 1・2 を押す
受付音(ピッ)はしません

保温 再加熱 を押す → 01

3 炊 飯 を押す → Ho:00

4 コース選択 を押して「Ho:10」を表示させる → Ho: 10

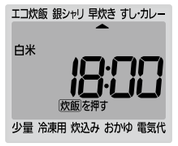
10秒後(自動的に完了) → Ho: 10 完了

お知らせ

- 12時間を超える保温はしないでください。
- 工場出荷時は「Ho:00」です。

保温中に 変色や乾燥が気になるとき

1 コース選択 を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 保温 再加熱 を押す
受付音(ピッ)はしません

予約 1・2 を押す
受付音(ピッ)はしません

保温 再加熱 を押す → 01

3 炊 飯 を押す → Ho:00

4 コース選択 を押して「Ho:20」を表示させる → Ho:20

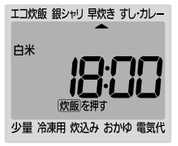
10秒後(自動的に完了) → Ho:20 完了

お知らせ

- 工場出荷時は「Ho:00」です。

保温温度を上げたいとき

1 コース選択 を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 保温 再加熱 を押す
受付音(ピッ)はしません

予約 1・2 を押す
受付音(ピッ)はしません

保温 再加熱 を押す → 01

3 炊 飯 を押す → Ho:00

4 コース選択 を押して「Ho:30」を表示させる → Ho:30

10秒後(自動的に完了) → Ho:30 完了

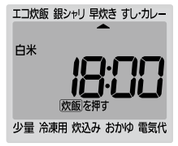
●もっと上げたいときは、「Ho:31」に設定してください。

お知らせ

- 12時間を超える保温はしないでください。
- 工場出荷時は「Ho:00」です。

ごはんのこげが 気になるとき

1 コース選択 を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 保温 再加熱 を押す
受付音(ピッ)はしません

予約 1・2 を押す
受付音(ピッ)はしません

保温 再加熱 を押す → 01

3 コース選択 を押して「02」を選ぶ → 02

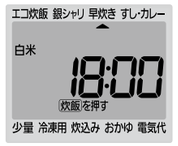
炊 飯 を押す → So:H1

4 コース選択 を押して「So:Lo」を表示させる → So:Lo

10秒後(自動的に完了) → So:Lo 完了

お好みに炊けないとき (お米の性質や状態によってうまく炊けないとき)

1 コース選択 を押し「▲」を「早炊き」に合わせる



●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 保温 再加熱 を押す
受付音(ピッ)はしません

予約 1・2 を押す
受付音(ピッ)はしません

保温 再加熱 を押す → 01

3 コース選択 を押して「03」を選ぶ → 03

炊 飯 を押す → 白米

4 コース選択 を押して「💧」を表示させる → 💧 白米

10秒後(自動的に完了) → 💧 白米 完了

お知らせ

- 変更すると「無洗米」「エコ炊飯」「少量」は選べません。
「白米／銀シャリ(ふつう)」を使用し、水位線は「銀シャリ」に合わせる。
かたさ(かため・やわらか)の選択はできません。

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販 売 店 名
電　　話　（　　）　　－
お買い上げ日　　年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」「こんな表示が出たら」「こんなときは」（20～25ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ＩＨ（あいえいち）ジャー炊飯器
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：本体お買い上げ日から　●本体１年間　●内釜内面被膜３年間

※ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
- ●一般家庭用以外に使用したとき
- ●取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき
- ●取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年
当社は、このＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札 幌	☎(011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭 川	☎(0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯 広	☎(0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函 館	☎(0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青 森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋 田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩 手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮 城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山 形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福 島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃 木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群 馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨 城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼 玉	☎(048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千 葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東 京	☎(03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山 梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新 潟	☎(025)286-0180	新潟市中央区神道寺2丁目7-1
中部地区	石 川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富 山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福 井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長 野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静 岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛 知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐 阜	☎(058)255-5784	岐阜市西河渡3丁目73
	三 重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋 賀	☎(077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京 都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大 阪	☎(06)7730-8888	東大阪市長田東1丁目3-12
	奈 良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵 庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥 取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	松 江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出 雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜 田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡 山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広 島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山 口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香 川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳 島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高 知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛 媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福 岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐 賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長 崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大 分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮 崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊 本	☎(096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)246-7050	鹿児島市上荒田町27-4
沖縄地区	沖 縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://www.panasonic.com/jp/support/consumer/repair/area.html　0515

仕様

お米選択	コース選択	炊飯時間の目安（分）（ ）内は、あらかじめお米を水に浸していたとき（P.10）	保温※2	予約可能時間（炊き上がりの○○分前～）	炊飯容量（カップ数）（ ）内は、具を入れて炊くとき 1.0Lタイプ	炊飯容量（カップ数）（ ）内は、具を入れて炊くとき 1.8Lタイプ
白米・無洗米	エコ炊飯	44（35～42）	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	銀シャリ	ふつう　56（44～48）	○	70分前～	0.5～5.5	1～10
		かため　52（40～44）				
		やわらか　56（40～46）				
	早炊き	26～37（20～31）	○	－	0.5～5.5	1～10
	すし･カレー	47（29～35）	○	60分前～	1～5.5	2～10
	少量	55（40～42）	○	70分前～	0.5～1.5	1～2.5
	冷凍用	53（35～39）	○	70分前～	0.5～5.5	1～10
	炊込み	48～55	×	－	1～4	2～8
		炊きおこわ　43～51			1～3	2～6
	おかゆ	52～68	×	80分前～	全がゆ　0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ　0.5～3（0.5～2.5）
					5分がゆ　0.5～1　（0.5）	5分がゆ　0.5～2（0.5～1.5）
玄米	－※1	103～112	×	130分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）
雑穀米	－※1	50～55（35～39）	×	60分前～	0.5～4	1～8

※1　コース（「銀シャリ」「おかゆ」など）は選べません。玄米ごはん・雑穀米ごはんのみ炊くことができます。
※2　「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。（P.11）

お知らせ　●発芽玄米・分づき米・胚芽米は、「雑穀米」で炊くことができます。

		SR-HX105	SR-HB105	SR-HX185	SR-HB185
電源		交流 100 V　50-60 Hz			
消費電力（約）	炊飯時	1200 W		1400 W	
	保温時	700 W（14.9 Wh※1）	700 W（13.8 Wh※1）	700 W（18.4 Wh※1）	600 W（18.2 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m			
質量（約）		4.6 kg	4.4 kg	5.6 kg	5.3 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		25.0 cm × 32.1 cm × 20.1 cm（43.4 cm※2）		27.9 cm × 34.8 cm × 23.2 cm（49.1 cm※2）	

- ●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ●電源が“切”の状態での消費電力は、SR-HXシリーズ：約0.8W、SR-HBシリーズ：約0.7Wです。（電源プラグを接続した状態）
- ●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- ●（※1）は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
- ●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-HX105	SR-HB105	SR-HX185	SR-HB185
最大炊飯容量	1.0 L		1.8 L	
区分名	B		D	
蒸発水量	29.1 g	28.0 g	44.0 g	38.0 g
年間消費電力量	79.0 kWh/年	76.3 kWh/年	124 kWh/年	122 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	154 Wh	153 Wh	219 Wh	214 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	14.9 Wh	13.8 Wh	18.4 Wh	18.2 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.94 Wh	0.79 Wh	0.94 Wh	0.79 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.83 Wh	0.69 Wh	0.83 Wh	0.69 Wh

- ●1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米／エコ炊飯」コースでの電力量です。
- ●1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/
携帯

※このサービスは
WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://www.panasonic.com/jp/support/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187
■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

●内釜のご購入は…

販売店やパナソニックの家電製品直販サイト
「パナソニック ストア」でお買い求めいただけます。
詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。
http://jp.store.panasonic.com/

パナソニックグループのショッピングサイト
Panasonic Store

■内釜

品番：ARE50-H28（SR-HX105）
ARE50-H27（SR-HX185）
ARE50-H30（SR-HB105）
ARE50-H29（SR-HB185）

愛情点検 長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止
事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンス事業部
〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1－1号
© Panasonic Corporation 2015
RZ19-H27
F0915M0